Manual de Instalación y Uso

Línea Gourmet
Modelos EC3 / EC3.2 / EC6

Este equipo debe ser instalado por un técnico Autorizado.

PRÁTICA
TECHNICOOK

Manual de Instalación y Uso

Línea Gourmet
Modelos EC3 / EC3.2 / EC6

Estimado Cliente

Estamos muy honrados y agradecidos por la elección de nuestro equipo.

En este manual usted encontrará las informaciones necesarias para operar el equipo de forma segura, para instalarlo correctamente, y sobre como operarlo y mantenerlo limpio. Cúmplalas con atención para obtener el máximo de su horno, así como para hacerlo de forma segura, evitando accidentes.

Además de esto, diversas sugerencias para la preparación de algunos alimentos son presentadas. Tómelas como simples indicaciones que le darán una base inicial. Cada cocinero, cada restaurante, tiene su modo propio de preparar sus platos, y será muy fácil adaptar las sugerencias a su gusto y al gusto de sus clientes con pequeñas modificaciones en temperatura, tiempo y grado de vapor. Su horno combinado es un instrumento preciso que está a su servicio para que usted pueda expresar lo mejor de sus conocimientos, y no una máquina de cocinar rígida.

Su experiencia y creatividad son insustituibles. Siéntase en total libertad para entrar em contacto con nosotros en caso de dudas, críticas o elogios.

Nuestra misión

es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos.

Nuestro compromiso

- Continuamente estudiar y atender las necesidades de nuestros clientes;
- Ofrecer productos confiables, de alto desempeño y energéticamente eficientes;
- Buscar mejoras de procesos, productos y costos de modo de ofrecer cada vez más valor a los clientes.
- Tratar con honestidad a las personas y empresas que se relacionan con nosotros.
- Aplicar parte de los resultados de la empresa en acciones de responsabilidad social.

Índice

Instrucciones de Seguridad **07**
Instalación **09**
Especificaciones Técnicas **10**
Electricidad **12**
Agua **13**
Desagüe (drenaje) **14**
Drenaje **14**
Sistema de Extracción **15**
Observaciones generales **15**
Operación - Teclas y funciones - Panel del horno combinado EC3 y EC3.2 ..... **16**
Panel del horno combinado EC6 Gourmet **17**
Visor superior **18**
Visor inferior **18**
Teclas de comando **19**
Funciones de los Hornos de la Línea Gourmet **20**
Como Programar la Temperatura del Horno **22**
Como Programar el Tiempo para una Función **23**
Como Programar la Temperatura de la Sonda **23**
Tabla de Temperaturas de Sonda para Acabado Interno **24**
Como Ajustar el Nivel de Vapor **24**
Programación de Recetas **25**
Como Programar Recetas **25**
Como Utilizar una Receta Programada **27**
Como Modificar una Receta **28**
Como Eliminar una Receta **30**
Observaciones Generales **31**
Accesorios / Gns **33**
Tabla de Instrucciones **35**
Higienización **41**

Instrucciones de Seguridad

1. EPI

El operador del horno debe usar Equipo de Protección Individual (EPI). Durante la operación, use guantes térmicos de protección y delantal. En la higienización, además del delantal, use máscara, anteojos de protección y guantes de látex.

Guantes de Protección

Máscara de Protección

Anteojos de Protección

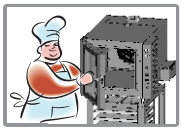
Delantal

2. Cuidados con la instalación y mantenimiento

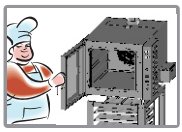
- La puesta a tierra del horno es obligatória
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo, el cual deve ser desconectado siempre que el mismo reciba cualquier tipo de mantenimiento
- Solamente técnicos habilitados deben abrir el panel del equipo.

3.Manejo

Al abrir la puerta del horno durante el uso, póngase detrás de la misma y abrala en dos etapas:



1º) Abra un poco la puerta y espere la salida del calor y vapor del horno.



2º) Abra efectivamente el equipo.

- Certifíquese de que no hayan quedado resíduos de productos de limpieza antes de iniciar la cocción.
- No use objetos afilados, de metal o de otro tipo para presionar las teclas del panel de control. Solamente use sus dedos para esto.
- Nunca use productos que contengan ácidos en la limpieza del horno, pues ellos pueden damnificar la superfície de acero inoxidable, provocando la corrosión del metal.
- Es obligatório el procedimiento diario de higienización para una mayor seguridad del operador, mejor conservación del equipo y la no contaminación de los alimentos.

4. Início de la operación

Cada vez que vaya a utilizar el horno, abra la puerta y cerciórese que el mismo este limpio, evitando la contaminación alimenticia y/o la liberación de gases que puedan ser producidos por resíduos de alimentos. La falta de higienización puede llegar a provocar fuego en el interior del equipo.

INSTALACIÓN

Introducción

Siga las instrucciones detalladas abajo para instalar su horno EC-3 de manera apropiada y obtener el mayor provecho de todos sus recursos. La no observación de las instrucciones de instalación abajo pueden anular su garantía y provocar consecuencias perjudiciales.

Las instrucciones detalladas abajo suministran los requisitos mínimos para la operación correcta del horno. Pregunte a las autoridades locales que otras restricciones se pueden aplicar a su local en particular.

La instalación de su horno EC-3 exige:

- Superfície plana y nivelada
- Fuente de alimentación eléctrica: 220 V/ 2 ~/ con conexión a tierra.
- Suministro de água fria
- Conexión a un sistema de desagüe de agua

ATENCIÓN: *En el horno no hay piezas que precisen de mantenimiento. Todos los mantenimientos que requieran la remoción de cualquier cobertura del horno deben ser efectuados por técnicos certificados.*

Local

El EC-3 debe estar ubicado en una superficie plana y nivelada, en un local protegido contra vapor de agua, condensación del aceite de cocina, calor y gases o líquidos, pues pueden damnificar el control electrónico digital. Debe ser dejado un espacio libre de 15 cm (0,5 pie) entre cualquier pared o superficie vertical de modo de permitir la ventilación del circuito.

Procedimientos para la instalación

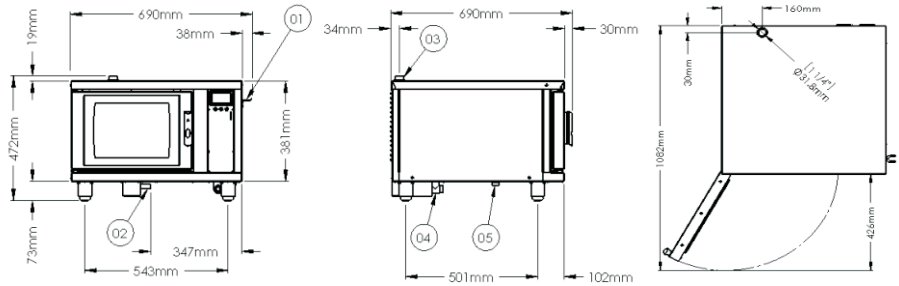
La instalación de los hornos Prática debe ser efectuada por una persona habilitada, y con los cuidados necesarios para evitar problemas y daños al equipo, garantizando su plena utilización.

Al recibir el equipo, verifique si el mismo no sufrió ningún daño o deterioro durante su transporte. En caso de sospecha notifique inmediatamente al revendedor o a la fábrica.

La garantía no cubre daños resultantes del no cumplimiento de las presentes instrucciones de instalación.

1.Especificaciones Técnicas

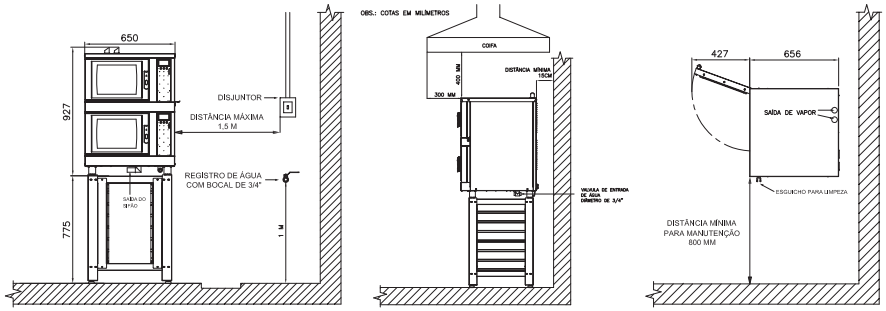
Horno EC3



01.Soporte del Lavador - 02.Sifón - 03.Salida de vapor - 04.Entrada de agua - 05.Entrada de energía

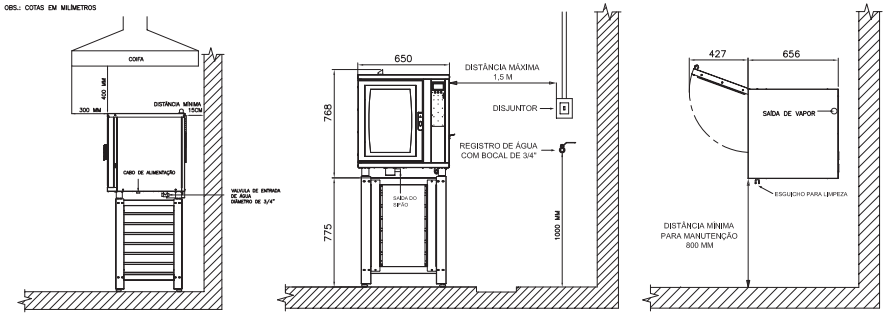
Tensión	Corriente	Frecuencia	Potencia	Consumo	Disyuntor
220V 2~	29A	50/60Hz	6,3kW	5kWh	32A

Horno EC3.2



Tensión	Corriente	Frecuencia	Potencia	Consumo	Disyuntor
220V 2~	57,8A	50/60Hz	12,7kW	10kWh	63A

Horno EC6 gourmet



Tensión	Corriente	Frecuencia	Potencia	Consumo	Disyuntor
220V 2~	53A	50/60Hz	11,7kW	9,4kWh	63A
220V 3~	31A	50/60Hz	11,7kW	9,4kWh	32A
380V 3N~	18A	50/60Hz	11,7kW	9,4kWh	20A

2. Electricidad

Debe ser suministrada una fuente de alimentación eléctrica para el horno EC-3 con los siguientes parámetros:

Modelo	**EC3 Gourmet**	**EC3.2**	**EC6 Gourmet**		
Volts:	220 V ± 22 V	220V 2~	220V 2~	220V 3~	380V 3N~
Frecuencia:	60 o 50 Hz	60 o 50 Hz	60 o 50 Hz	60 o 50 Hz	60 o 50 Hz
Amperes:	29.1 A	57,8 A	53 A	31 A	18 A
Potencia:	6.400 W (Máxima)	12.700 W	11.700 W	11.700 W	11.700 W
Fases:	fase simple	fase simple	fase simple	trifasico	trifasico

Debe haber un disyuntor exclusivo para el horno, a no más de 1,5 m (5 pies), del equipo.

La puesta a tierra es obligatoria. No use la fase neutra de instalación como puesta a tierra.

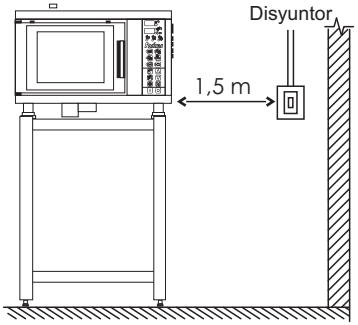
ATENCIÓN: *La falta de puesta a tierra apropriada puede provocar heridas en seres humanos y anula automaticamente la garantía del horno.*

Consulte a un técnico certificado para preparar la instalación del horno.

Certifíquese que las características eléctricas de la red predial estén de acuerdo con las especificaciones técnicas del horno. Utilice un disyuntor exclusivo para este equipo.

Por una cuestión de seguridad el disyuntor debe estar próximo, accesible y debidamente identificado. Preferentemente, posicionado como máximo a 1,5 metros de distancia, y, del lado derecho de donde será instalado el equipo.

En caso de que el disyuntor esté ubicado en una caja de distribución, el mismo debe ser debidamente identificado.



Para evitar el movimiento del cable de alimentación, recomendamos la utilización de un prensa cables.

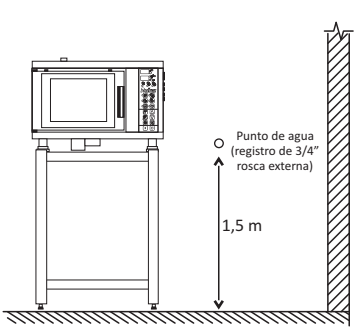
3. Agua

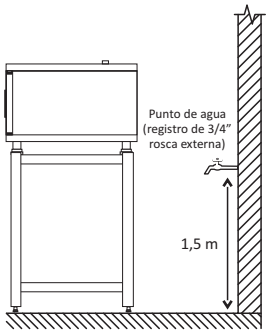
El horno deberá ser conectado a una instalación de agua fría.

Importante:

Antes de realizar la instalación de agua, descargue los conductos de agua del lado de la instalación predial para retirar alguna eventual suciedad de la cañeria de agua (purga).

Deberá estar disponible un registro de ¾" con rosca externa para conexión de la manguera de entrada de agua fria.





Para que el equipo presente un desempeño adecuado, observe la presión de la red hidráulica:

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
Metros Agua	3	40
kPa	30	392
Pies de Agua	9	26
Psi	4,3	11,4

Para garantizar la calidad de la cocción, evitar la calcificación y la corrosión interna del equipo, recomendamos la instalación de un filtro en la red hidráulica.

El equipo requiere un caudal mínimo de 5 litros/hora.

Debe haber una conexión macho, con rosca BSP de ¾" para agua fria a no más de 1,5m (5 pies), a la derecha del horno, provista con una válvula. Use la manguera suministrada junto con el equipo.

El uso de agua caliente para alimentar el equipo puede damnificar su tubería interna. En ese caso la garantía es anulada automaticamente.

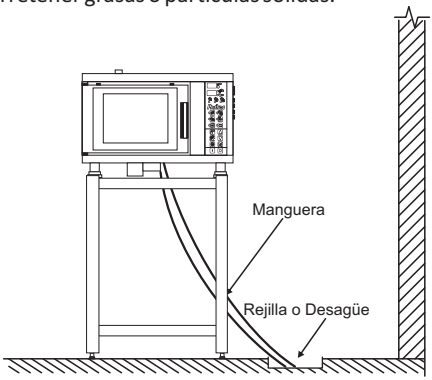
4.Desagüe (drenaje)

La salida del drenaje debe ser descargada en una rejilla o conducto, con conexión abierta con la red de desagüe, para evitar el retorno de olores.

Para el drenaje principal se aplica la manguera en una cañería de como mínimo 1". No reducir el diametro de la cañeria.

La temperatura promedio de salida del agua en el drenaje puede alcanzar los 90ºC .Utilice una cañería adecuada.

La manguera de desagüe debe ser colocada de modo que no permita dobladuras ni forme curvas que puedan retener grasas o particulas sólidas.



Drenaje

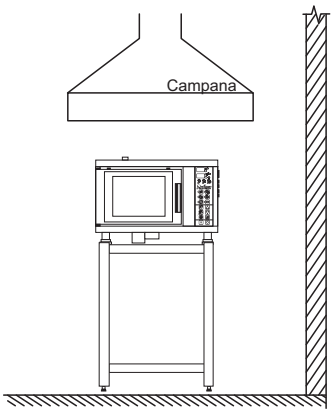
Son suministradas una manguera y una abrazadera de ¾" con la finalidad de drenar el horno. La manguera debe ser conectada con la abrazadera a la salida de drenaje del horno, localizada en la parte inferior trasera del horno. Por esa manguera, será drenado el exceso de agua y grasas de los alimentos. Conecte la extremidad libre de la manguera al sistema de desagüe del edificio, observando las siguientes instrucciones:

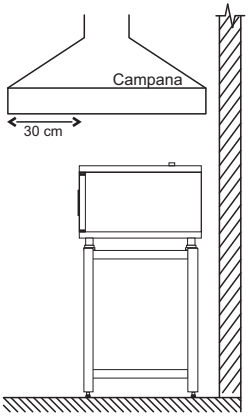
- La extremidad libre de la manguera debe ser conectada al sistema de drenaje en un nivel inferior al de la extremidad conectada al sifón del horno, para permitir el flujo por gravedad.
- No sujete cualquier accesorio que pueda reducir el diámetro de la manguera
- No conecte la manguera directamente al sistema de desagüe del edificio
- Efectúe una conexión suelta, esto es, una conexión no sellada. Incluso sabiendo que el horno tiene su propio sifón, una conexión sellada con el sistema de drenaje puede provocar la entrada de aire de la cañería de drenaje en el horno. Si estuviera disponible, la manguera puede ser simplemente colocada sobre la rejilla del piso de la cocina.

La temperatura del agua que sale de la manguera de drenaje puede llegar a 70°C (160°F).

5. Sistema de Extracción

Incluso sabiendo que los hornos de la línea Gourmet fueron proyectados considerando la mejor aislación térmica y la mínima generación de vapor y aire caliente, considere la conveniencia de instalar una campana sobre el equipo para capturar el calor, el vapor y la grasa. En este caso, la campana debe quedar a 16" (40 cm) arriba de la parte superior del horno y proyectarse cerca de 12" (30 cm) al frente del panel frontal del horno, para capturar el vapor que escapa cuando se abre la puerta.



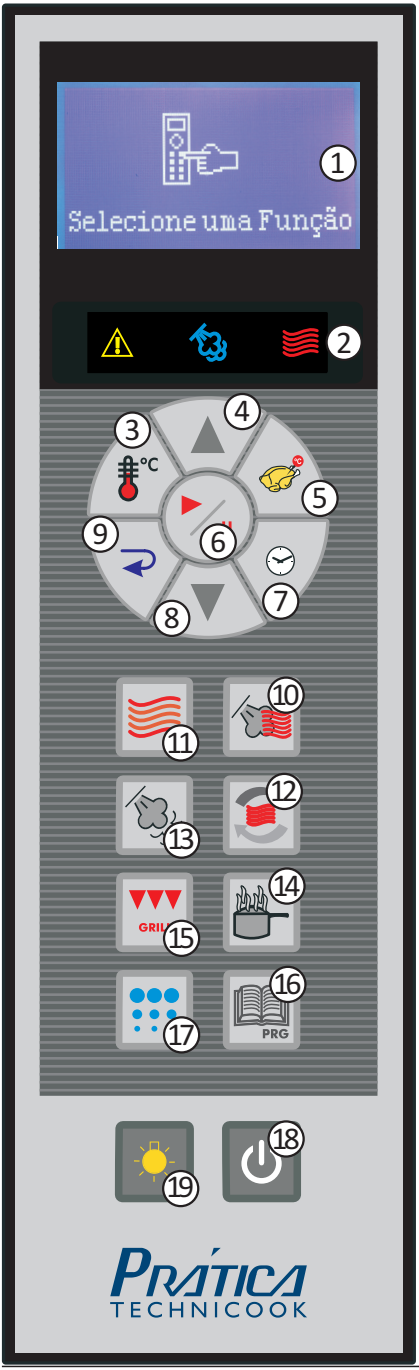


6. Observaciones generales

- Debe ser respetada una separación mínima de las paredes de 15 cm con relación a los laterales y al fondo del horno para que el mismo tenga una refrigeración adecuada en su panel.
- El horno no debe ser ubicado junto a cocinas, fritadoras y planchas calientes u otros equipos que despidan grasas, vapores y calor, es necesario que las salidas de ventilación y panel eléctrico estén apartados de estas fuentes de calor a efectos de evitar daños al sistema eléctrico del equipo.
- La instalación del equipo en local inadecuado implica la pérdida de la garantía del equipo.

OPERACIÓN- Teclas y funciones.

Panel del horno combinado EC3 y EC3.2



1. Visor superior; Exhibe la temperatura, tiempo y función programada además de mensajes con instrucciones.

2. Visor Inferior; Muestra led´s que indican el tipo de función seleccionada o fallas.

3.Temperatura; Permite configurar la temperatura deseada para las preparaciones.

4. Tecla UP; Permite aumentar el tiempo o la temperatura de cámara.

5. Tecla Sonda; Determina que la operación será controlada de acuerdo con la temperatura interna del alimento.

7. Tecla Tiempo; Determina que la operación será controlada por tiempo.

6. Play/Pause; Inicia o interrumpe el proceso de cocción.

8. Tecla Down; Permite disminuir el tiempo o la temperatura de la cámara.

9. Tecla Volver; Retorna para la primera pantalla.

10. Vapor Combinado; Permite cocinar alimentos con vapor y aire caliente.

11. Aire caliente; Utilizada para cocción sin vapor.

12. Regenerar; Recalienta los alimentos con vapor.

13. Vapor; Permite cocinar alimentos con vapor y ventilación forzada.

14. Steamer (vapor puro); Prepara alimentos solamente con vapor sin ventilación forzada.

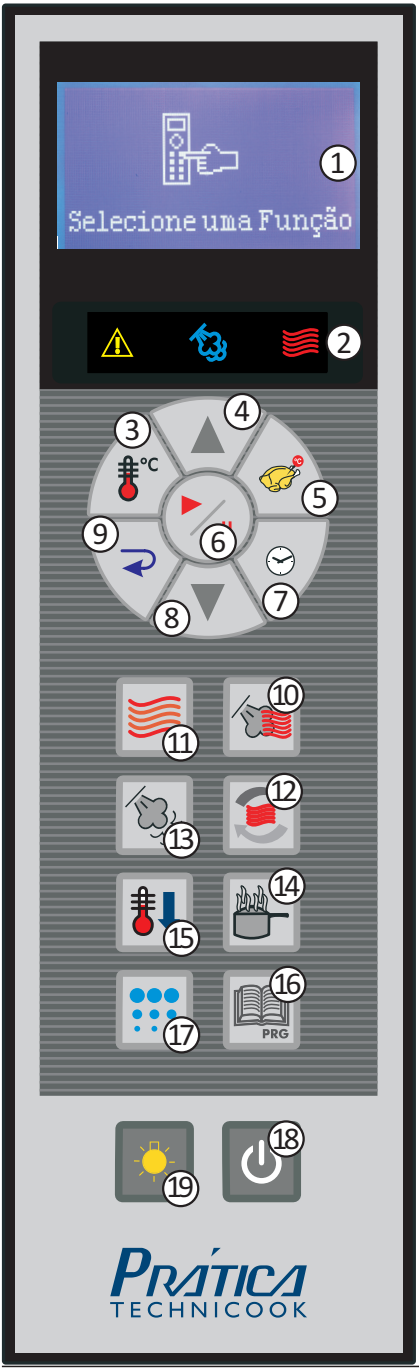
15. Grill; Permite gratinar los alimentos.

16. Recetario; Programa y edita recetas.

17. Higienización; Higienización automática del horno.

18. Conecta/Desconecta.

19. Iluminación.



Panel del horno combinado EC6 Gourmet

1. **Visor superior;** Exhibe la temperatura, tiempo y función programada además de mensajes con instrucciones.
2. **Visor Inferior;** Muestra led´s que indican el tipo de función seleccionada o fallas.
3. **Temperatura;** Permite configurar a temperatura deseada para las preparaciones.
4. **Tecla UP;** Permite aumentar el tiempo o la temperatura de cámara.
5. **Tecla Sonda;** Determina que la operación será controlada de acuerdo con la temperatura interna del alimento.
7. **Tecla Tiempo;** Determina que la operación será controlada por tiempo.
6. **Play/Pause;** Inicia o interrumpe el proceso de cocción.
8. **Tecla Down;** Permite disminuir el tiempo o la temperatura de la cámara.
9. **Tecla Volver;** Retorna para la primera pantalla.
10. **Vapor Combinado;** Permite cocinar alimentos con vapor y aire caliente.
11. **Aire caliente;** Utilizada para cocción sin vapor.
12. **Regenerar;** Recalienta los alimentos con vapor.
13. **Vapor;** Permite cocinar alimentos con vapor y ventilación forzada.
14. **Steamer (vapor puro);** Prepara alimentos solamente con vapor sin ventilación forzada.
15. **Cool Down;** Enfría el horno rápidamente.
16. **Recetario;** Programa y edita recetas.
17. **Higienización;** Higienización automática del horno.
18. **Conecta/Desconecta.**
19. **Iluminación.**

Figura 1 - Pantalla inicial

Figura 2 - Visor después de seleccionar la función vapor.

Visor superior

Instrucciones, configuraciones y orientaciones son mostradas en ese visor.

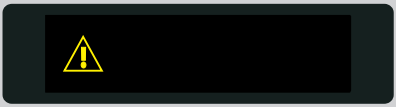
Al conectar el equipo el visor enciende y solicita que alguna función sea seleccionada (figura 1).

Después de este paso, el visor pasa a mostrar detalles de la función seleccionada (figura 2).

Con el auxilio de las teclas de comando configuraciones como temperatura, tiempo y temperatura de sonda pueden ser alteradas de acuerdo con la necesidad del usuario.

El tipo de función es seleccionado a través de las teclas de funciones.

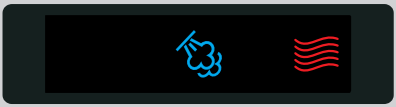
Visor inferior



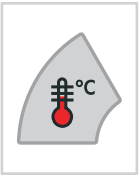
Led de alerta
Cuando encendido indica errores o fallas del equipo que son exhibidas en el display superior.

Vapor
Indica que la función Steamer (vapor puro), Vapor combinado o Regenerar fue activada.

Aire Caliente
Indica que la función Aire caliente está activa.

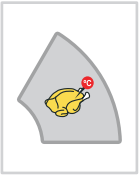


Vapor Combinado
Indica que la función Vapor Combinado está activada.



Temperatura
Es utilizada para configurar la temperatura deseada. Para aumentar la temperatura utilice la tecla UP o Down.
Al ser presionada con el equipo en operación exhibe la temperatura real dentro de la cámara.

Volver
Presione para retornar a la pantalla inicial.



Sonda
Determina que el control de la función puede ser efectuado por medio de la temperatura interna del alimento.
Para ajustar la temperatura utilice la tecla UP o Down.

Tiempo
Determina que el control de la función puede ser efectuado por medio del tiempo de cocimiento.
Para ajustar el tiempo utilice la tecla UP o Down.

Tecla Up
Permite aumentar la temperatura de la cámara o el tiempo de cocción de los alimentos.

Tecla Play / Pause
Inicia o interrumpe una función en particular. También es usada para iniciar una receta y el proceso de limpieza.

Tecla Down
Permite disminuir la temperatura de la cámara o el tiempo de cocción de los alimentos.

FUNCIONES DE LOS HORNOS DE LA LÍNEA GOURMET.

Función AIRE CALIENTE

Temperatura variable de 30°C a 250°C. Solamente aire seco sin vapor.

Esa función es usada para asar masas, todos los tipos de panes, dorar alimentos en general y sellar carnes. La función Grill puede ser accionada en conjunto con esa función.

El mensaje "AIRE CALIENTE" es mostrado en el visor superior y en el visor inferior el LED "AIRE CALIENTE" enciende.

Para ajustar la temperatura presione la tecla Temperatura y utilice la tecla UP o Down para aumentarla o disminuirla.

RECOMENDACIÓN: ***Para Gratinar, Grillar y Fritar*** *presione la tecla función AIRE CALIENTE y configure la temperatura para 200°C o más.*

Función COCIMIENTO AL VAPOR

Temperatura fija de 98°C y vapor fijo a 100%. Estos factores no pueden ser alterados.

Esa función es usada para cocer alimentos que comúnmente serian preparados en una olla con agua hirviendo (legumbres por ejemplo).

El mensaje "VAPOR" es mostrado en el visor superior y en el visor inferior el LED "VAPOR" enciende.

Función VAPOR COMBINADO

Temperatura variable entre 30°C y 250°C y nivel de vapor de 20 a 100%.

Para ajustar la temperatura presione la tecla Temperatura y utilice la tecla UP o Down para aumentarla o disminuirla.

Para ajustar el nivel de vapor la Tecla Función Vapor Combinado debe ser presionada hasta que el nivel de vapor deseado sea alcanzado.

El mensaje "VAPOR COMBINADO" es mostrado en el visor superior y en el visor inferior el LED "VAPOR" y el LED "AIRE CALIENTE" encenderán.

RECOMENDACIONES:

Asar al vapor: *Temperatura de 130°C a 250°C con vapor. El nivel de vapor sugerido es arriba de 50%.*

Cocimiento de alimentos delicados: *Temperatura hasta 90°C. Usado para cocinar vegetales delicados (brócolis, coliflor) o para cocinar alimentos en "baño maría" (budín de leche condensada).*

Cocimiento de alimentos "duros": Temperatura de 110ºC con nivel de vapor de 80%. Usado para cocinar garbanzos, habas.

Descongelamiento: *A 60°C; con nivel de vapor ya ajustado.*

Función REGENERACIÓN

Temperatura variable entre 90°C y 130°C y nivel de vapor variable de 20 a 100%.

Para ajustar la temperatura presione la tecla Temperatura y utilice la tecla UP o Down para aumentarla o disminuirla.

Para ajustar el nivel de vapor presione la tecla regeneración hasta que el nivel de vapor deseado sea alcanzado.

Esta función es utilizada para regenerar alimentos enfriados o congelados.

RECOMENDACIÓN: *Para controlar la temperatura interna del alimento utilice la sonda de núcleo ( ) en esa función.*
Para regenerar alimentos secos utilice la función aire caliente

El mensaje "REGENERACIÓN" es mostrado en el visor superior y en el visor inferior el LED "VAPOR" y el LED "AIRE CALIENTE" encenderán.

Función STEAMER

Temperatura variable entre 30°C y 100°C solamente con vapor generado por caldera.

Esta función también puede ser llamada de "VAPOR PURO" y es utilizada para cocer vegetales delicados como coliflor y brócolis. En esta función no hay circulación de aire y, por lo tanto, la turbina queda desconectada.

El mensaje "STEAMER" es mostrado en el visor superior y en el visor inferior el LED "VAPOR" enciende.

RECOMENDACIÓN: *La función Steamer también puede ser utilizada para mantener alimentos húmedos calientes (temperatura 75°C) y para simular la situación de "Baño María".*

Función GRILL

Esta función permite gratinar o dorar cualquier tipo de alimento. Su límite de tiempo es de 10 minutos y funciona con la puerta del horno abierta o cerrada. Cuando la puerta estuviera cerrada el sistema activa la Función Grill y la circulación de aire forzado.

Con la puerta del horno abierta, tan solo la resistencia instalada en el techo interno del horno es conectada.

RECOMENDACIÓN: *Para obtener un mejor resultado al gratinar o dorar productos, coloque los alimentos lo más próximo posible de la resistencia instalada en el techo interno del horno.*

Función COOL DOWN

Esta función está disponible apenas en los modelos EC6 y EC10 de la línea Gourmet. Sirve para enfriar el horno rápidamente entre las preparaciones o para inicio del proceso de higienización.

Al presionar esta tecla aparecerá en el visor superior la instrucción para abrir la puerta del horno. Después de ese procedimiento la turbina será activada y hará que el aire caliente salga de la cámara de cocción.

EL VISOR DEL HORNO

El visor superior muestra el status de la operación conforme el siguiente diseño.

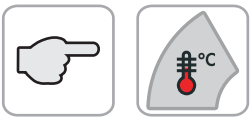
COMO PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL HORNO.

Para constatar la temperatura actual del interior del horno presione la tecla temperatura con el equipo en operación en cualquier momento.

Para alterar la temperatura dentro de la cámara proceda así:

1) Seleccione una de las funciones:

2) Presione la tecla Temperatura



3) Utilice la tecla UP o Down para configurar.

ATENCIÓN:

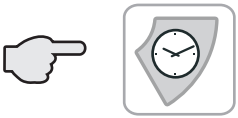
En la función COCIMIENTO EN VAPOR la temperatura es fijada en 98°C y no puede ser alterada.

COMO PROGRAMAR EL TIEMPO PARA UNA FUNCIÓN

Para alterar el tiempo de operación del equipo proceda así:

1) Seleccione una de las funciones:

2) Presione la tecla Tiempo



3) Utilice la tecla UP o Down para configurar.

ATENCIÓN:

Cuando el tiempo se encuentre ajustado para "000", el horno funcionará continuamente en la función en que esté trabajando. Excepto en la función Grillar donde el tiempo es definido en 10 minutos.

COMO PROGRAMAR LA TEMPERATURA DE LA SONDA

Posicione el alimento en el horno e inserte la sonda en la parte más gruesa del alimento. Después de esto cierre la puerta del horno. El visor superior exhibirá la función seleccionada, la temperatura de la cámara y la temperatura de la sonda.

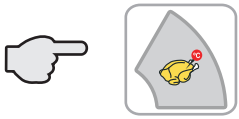
Para conocer la temperatura actual dentro del alimento presione la tecla sonda interna.

Sonda en el interior del alimento.

Para programar el proceso por temperatura de sonda proceda así:

1) Seleccione una de las funciones:

2) Presione la tecla Temp. de sonda



3) Utilice la tecla UP o Down para configurar.

TABLA DE TEMPERATURAS DE SONDA PARA ACABADO INTERNO.

Alimento	Acabado	Temperatura SONDA (°C)
Lomo Bovino	Mal cocido	60°C
Pierna de Carnero	A Punto	66°C
Conejo	A Punto	70°C
Guisos	Bien cocido	95°C
Pollo – muslo	Bien cocido	90°C
Pollo – pecho	Bien cocido	85°C
Pollo entero	Bien cocido	88°C
Rosbif – lomo	Mal cocido	60°C
Rosbif	Mal cocido	60°C
Panes		98°C
Pan de ternera	Bien cocido	80°C
Pierna de ternera	Bien cocido	78°C
Pescado Rehogado	A Punto	75°C
Pavo	Bien cocido	88°C
Salmón – posta	Mal cocido	65°C
Salchicha	A Punto	72°C
Cerdo – pierra	A Punto	95°C
Cerdo – lomo	A Punto	80°C
Cerdo – costillas	Mal cocido	75°C
Gratinados – paté	A Punto	60°C

COMO AJUSTAR EL NIVEL DE VAPOR

El nivel de vapor solo es ajustable en la función "VAPOR COMBINADO" o "REGENERACIÓN".

1) Seleccione una de las funciones:

Al presionar repetidamente la tecla de una de las funciones arriba el nivel de vapor es aumentado en 20%. El horno muestra 5 niveles de vapor.

ATENCIÓN: *En la función COCIMIENTO EN VAPOR la temperatura es fijada en 98°C y no puede ser alterada.*

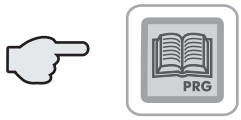
PROGRAMACIÓN DE RECETAS

Es posible programar hasta 16 recetas con 8 etapas independientes. En cada etapa de la receta, deben ser definidos los siguientes parámetros:

1) La Función deseada;
2) El nivel de Vapor; de 0 a 100% en caso las funciones seleccionadas sean VAPOR COMBINADO O REGENERACIÓN;
3) Término de la operación por tiempo o por temperatura de sonda.

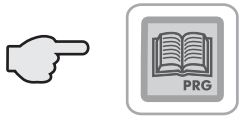
COMO PROGRAMAR RECETAS

1) Presione la tecla Recetario.



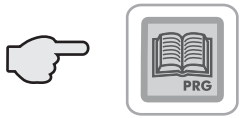
2) Presione la tecla UP o DOWN para seleccionar el número de la receta:

3) Presione la tecla Recetario para iniciar la definición por etapas.



4) Presione la tecla UP o DOWN para seleccionar la etapa:

5) Presione nuevamente la tecla recetario para definir los ítems de los pasos.



Los ítems a ser definidos son:

6) Escoja entre la función "AIRE CALIENTE" y la función "VAPOR COMBINADO"

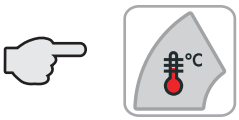
ATENCIÓN:

1) Al escoger la función VAPOR COMBINADO, presione la tecla Vapor combinado repetidamente para definir el nivel de vapor deseado - de 0 a 100%.

2) Al seleccionar la función AIRE CALIENTE es posible programar la función GRILLAR para funcionar en conjunto. En ese caso, la función GRILLAR está limitada a 10 minutos y solo funciona con la puerta cerrada.

En seguida ajuste la temperatura de la cámara:

7) Presione la tecla Temperatura



8) Utilice la tecla UP o Down para configurar.

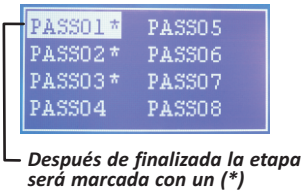
Defina si la operación será controlada por tiempo o temperatura de sonda:

9) Presione las teclas

Tiempo ***Temperatura Sonda***

10) Utilice la tecla UP o Down para configurar.

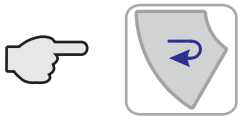
10) Después de configurar las variables presione la tecla PLAY/PAUSE o RECETARIO para finalizar la etapa de la receta.



Después de finalizada la etapa será marcada con un (*)

11) Para configurar una nueva etapa presione nuevamente PLAY/PAUSE o RECETARIO

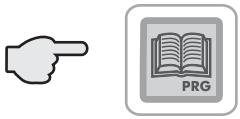
12) Para finalizar la receta presione la tecla "VOLVER"



COMO UTILIZAR UNA RECETA PROGRAMADA

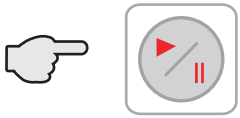
Para utilizar una receta ya programada:

1) Presione la tecla Recetario.



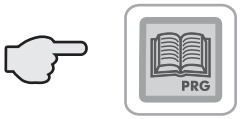
2) Presione la tecla UP o DOWN para seleccionar la receta deseada.

3) Presione la tecla PLAY/PAUSE para iniciar la operación.

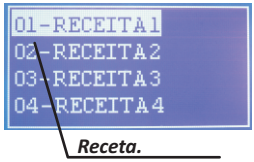


COMO MODIFICAR UNA RECETA

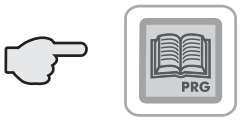
1) Presione la tecla Recetario.



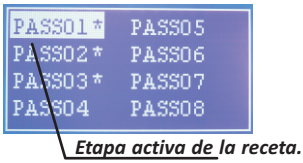
2) Presione la tecla UP o DOWN para seleccionar la receta a ser modificada:



Presione la tecla Recetario para acceder a las etapas de la receta. Las etapas activas están marcadas con *.



4) Presione la tecla UP o DOWN para seleccionar la etapa de la receta a ser modificada:



5) Después de seleccionar la etapa presione nuevamente la tecla recetario para tener acceso a los detalles de la receta.

6) En esta etapa, es posible redefinir las funciones: AIRE CALIENTE o VAPOR COMBINADO.

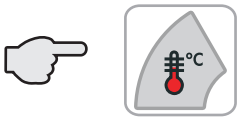
ATENCIÓN:

1) Al escoger la función VAPOR COMBINADO, el nivel de vapor puede ser redefinido.

2) Al seleccionar la función AIRE CALIENTE es posible programar la función GRILLAR para funcionar en conjunto.

En seguida se puede ajustar la temperatura de la cámara:

7) Presione la tecla Temperatura **8)** Utilice la tecla UP o Down para configurar.

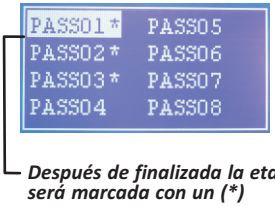


Redefina si la operación será controlada por tiempo o temperatura de sonda:

9) Presione las teclas **10)** Utilice la tecla UP o Down para configurar.

Tiempo ***Temperatura Sonda***

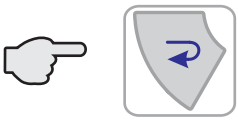
11) Después de configurar las variables presione la tecla PLAY/PAUSE o RECETARIO para finalizar la etapa de la receta.



Después de finalizada la etapa será marcada con un (*)

12) Para configurar una nueva etapa presione nuevamente PLAY/PAUSE o RECETARIO

13) Para finalizar la receta presione la tecla "VOLVER"

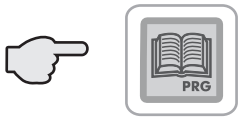


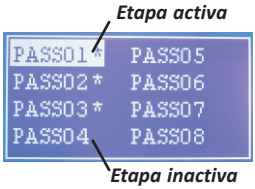
COMO ELIMINAR UNA RECETA

Para eliminar una receta basta configurar la temperatura de los pasos en 0°C. Cuando la etapa fuera anulada la marcación (*) desaparecerá conforme la figura al lado.

El procedimiento para eliminar una receta es:

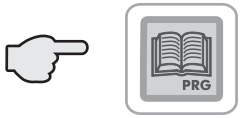
1) Presione la tecla Recetario.

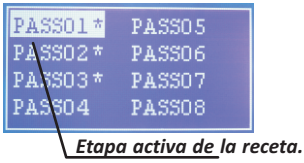




2) Presione la tecla UP o DOWN para seleccionar la receta a ser modificada:

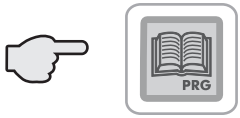
3) Presione la tecla Recetario para acceso a las etapas de la receta. Las etapas activas están marcadas con *.



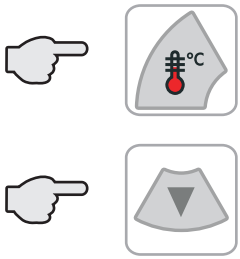


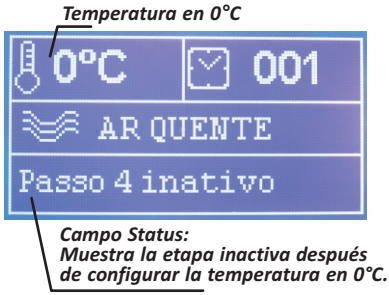
4) Presione la tecla UP o DOWN para seleccionar la etapa de la receta a ser modificada:

5) Después de seleccionar la etapa presione nuevamente la tecla recetario para tener acceso a los detalles de la receta.



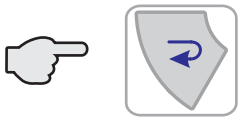
6) Presione la tecla TEMPERATURA y en seguida la Tecla DOWN hasta que la temperatura alcance la marcación 0ºC. El visor superior mostrará en el campo de status la indicación: **Paso "x" inactivo.**





7) Presione la tecla PLAY/PAUSE para confirmar la alteración.

8) Para finalizar la alteración en toda la receta presione la tecla "VOLVER".



ATENCIÓN: *La receta solo será excluida completamente cuando todas las temperaturas de todas las etapas sean configuradas con 0°C.*

OBSERVACIONES GENERALES

1. Respete siempre el espacio entre los diferentes alimentos y GNs

Debido al hecho de haber un flujo forzado de calor, es preciso dejar un espacio entre los alimentos y las Gn´s (gastronorms), de modo que el aire pueda fluir libremente entre ellas.

2. Tiempo

El tiempo de preparación en el horno combinado es menor que en los hornos convencionales. Como medida general se puede reducir, en promedio, 20 minutos por hora para las preparaciones antes realizadas en hornos convencionales.

3. Temperatura inferior de la que es usada en hornos convencionales

Trabaje siempre con temperaturas inferiores a aquellas usadas en hornos convencionales. En promedio 20% menos.

4. Temperatura x espesor x duración.

Cuanto más espeso el alimento, menor la temperatura y mayor la duración para la ejecución de la misma función.

La temperatura en la función "Cocimiento en vapor" es siempre constante: 98°C. Si cocinamos una papa entera, el tiempo insumido será mayor que si cortáramos la papa en cubos pequeños.

La temperatura en la función "Asar", varía de 130°C a 250°C. Cuando se asa un pernil entero de 10 kg, la temperatura será menor y el tiempo será mayor de lo que cuando asamos un pernil de 3 quilos.

5. Precalentamiento

Es importante precalentar el horno por 5 a 10 minutos para la función y la temperatura escogidas.

RECOMENDACIÓN: *Para verificar la temperatura interna del horno basta presionar la tecla TEMPERATURA durante la operación.*

6. Evite abrir y cerrar la puerta frecuentemente

Esto aumenta el tiempo de la preparación del alimento, ya que el horno perderá calor cada vez que la puerta sea abierta.

7. Recetas simultáneas son permitidas cuando las funciones, temperaturas y el nivel de vapor fueran compatibles.

Es posible cocinar carne junto con varias legumbres. Después de algún tiempo, las legumbres estarán cocidas y la carne aún precisará de tiempo adicional de cocimiento a una temperatura mayor de modo que alcance el color dorado - con o sin vapor.

El procedimiento inverso, esto es, cocinar vegetales y carne a alta temperatura (de 130°C a 180°C) con vapor, resultará en carne y vegetales crudos en su interior.

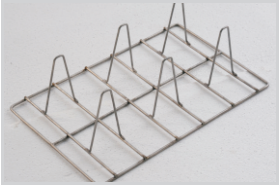
RECOMENDACIÓN: *Para evitar que os alimentos queden crudos es posible utilizar siempre la sonda de núcleo.*

8. Escoja la GN apropiada de acuerdo con el efecto deseado.

ACCESORIOS / GNs

Bandejas gastronorm, también conocidas como “GNs” son recipientes de acero inoxidable para cocina especificados de acuerdo a normas internacionales, usadas para procesar alimentos. Vea algunos ejemplos abajo:

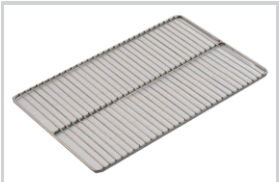
Gn´s con 8 cavidades para huevos



Rejilla para pollo entero

Gn 1/1x65mm perforada

Gn de metal expandido



Rejilla

Gn 1/1x30mm lisa

Tapa para Gn 1/1x65mmt

Gn 1/1x65mm lisa

GNs perforadas de 1/1 x 65 mm: para preparar legumbres, ensaladas y carnes cuando no se desea retener los líquidos con el alimento. Para legumbres (estas deben ser colocadas hasta 1 cm abajo del borde de la GN) y ensaladas, no hay necesidad de agua en la preparación. GNs lisas de 1/1 x 65 mm de profundidad son usadas para rehogar legumbres, pues mantienen el caldo y no hay necesidad de agitarlos, arroz, masas, alimentos gratinados, bizcochuelos, tortas y carnes. Ese tipo de GN también es usado como 'recolector' de líquidos y grasas cuando es colocado bajo el alimento a ser cocido sobre GNs perforadas o rejillas. Ellas también son usadas para exponer alimentos en exhibidores calefaccionados o refrigerados.

GNs lisas de 30 mm son usadas para carne, masas, tortas, frituras, panificación y confitería en general.

Las rejillas son usadas principalmente para preparar carne asada, alimentos grillados y como apoyo para otros recipientes.

GNs con profundidad superior a 100 mm son más apropiadas para distribuir y transportar alimentos. Principalmente arroz, guisos, frijoles y guarniciones diversas.

GNs onduladas son específicas para panes franceses y baguetes.

GNs de metal expandido requieren una pequeña cantidad de aceite en la preparación de cualquier tipo de alimento. Son usadas para fritar legumbres como jiló, papas, quiabo; carnes (torrezno, pollo); y demás alimentos.

Rejillas con torres son usadas para asar pollos enteros, en las cuales los pollos son colocados de pie y encajados en este soporte. Las alas son colocadas arriba y atrás del pescuezo del pollo.

Tapas 1/1: caben en todos los tipos de GNs.

Observación: *El tipo de GN depende de cómo se quiera el alimento. Si cuatro piezas de lomo de cerdo fueran dispuestas en el horno de diferentes maneras, por ejemplo: un lomo de cerdo sobre una rejilla, el segundo lomo en la GN perforada de 65 mm de profundidad, el tercer lomo en una rejilla lisa de 30 mm (rasa) y el cuarto lomo de cerdo en una GN de 65 mm lisa; al final de un período y de una temperatura determinada, usted tendrá cuatro diferentes platos, conforme se detalla abajo:*

Lomo de cerdo sobre una rejilla: totalmente dorado, esto es, toda la superficie externa con bajo contenido de grasa, pues la grasa se derrite durante el proceso.

Lomo de cerdo colocado en la GN perforada (65 mm): Parcialmente dorado (principalmente en la superficie superior), y también con bajo tenor de gordura (también drenada durante el proceso) porque las paredes de la GN ofrecen resistencia al flujo de calor.

Lomo de cerdo en la GN lisa de 30 mm (rasa): el lomo quedará casi totalmente dorado, excepto en la parte inferior, cercada por los líquidos y grasas drenados durante el proceso de asar debido a la baja resistencia al flujo de calor y retención de los líquidos.

Lomo de cerdo en la GN lisa de 65 mm (GN mediana): en este caso, la carne quedará menos dorada en comparación con las otras y parcialmente inmersa en los líquidos y en la grasa debido al menor flujo de calor.

Lo mismo sucede cuando se cocinan legumbres. Cuando se usa GNs perforadas, las legumbres quedan más secas/delgadas, perfectas para una ensalada. Al usar GNs lisas, parte del vapor se condensa en la parte inferior y el líquido se incorpora al condimento del alimento. La estructura de las legumbres se conserva ya que no hay choque provocado por el agua hirviendo. Para legumbres más suculentas, basta acrecentar más agua en la preparación.

TABLA DE INSTRUCCIONES

Es importante observar que la primera columna de la tabla muestra al producto (alimento) y la segunda sugiere el tipo de GN a ser usada. Las tres columnas siguientes exhiben el proceso de programación del horno: función, temperatura y tiempo. La última columna muestra las observaciones acerca del produto, relacionadas con el condimento, aceite, etc. La preparación de algunos alimentos es mostrada en dos o tres diferentes etapas.

DIVERSOS					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP (°C)**	**TIEMPO (Min)**	**OBSERVACIONES**
Arroz Tp 01	Gn 65mm lisa			35	Colocar 1,8ml de agua p/ cd 1,5 Kg de arroz + condimentos
Arroz Integral	Gn 65mm lisa			60	Colocar 2,25 ml de agua p/ cd 1,5Kg de arroz + condimentos
Arroz Parbolizado	Gn 65mm lisa			45	Colocar 1,8 ml de agua p/ cd 1,5 Kg de arroz + condimentos
Calabacita / Mandioquita	Gn 65mm Perforada			15	Legumbres cortadas o fatiadas
Brócolis / Coliflor	Gn 65mm Perforada			10 a 15	Cocinar tapado y dar choque térmico después de la cocción
Giló / Habas / Quiabo	Gn 65mm Perforada			25	Cocinar tapado y dar choque térmico después de la cocción
Legumbres en General	Gn 65mm Perforada			25	
Legumbres Rehogadas	65mm lisa o Gn 25mm			25 a 30	Condimento a gusto
Verduras de hoja	Gn 65mm lisa			10	Condimento a gusto
Remolacha	Gn 65mm Perforada		110	45 a 60	Remolachas medianas /grandes cortar al medio
Huevos Cocidos	Gn 65mm Perforada			20 a 25	Dar choque térmico después de la cocción
Huevos Fritos con vapor	Gn estampada			5	Rociar aceite
Omelete	Gn estampada o Gn 25mm		150	10 a 15	Rociar aceite
Budin	Molde con agujero			45 a 60	Caramelizar el molde
Budin Individual	Moldecitos de alumínio			25 a 30	Caramelizar el molde
Quindim	Moldes individuales		160 - 180	25 a 30	Colocar en Gn con agua
Quindim Grande	Molde con agujero		160 - 180	45	Colocar en Gn con agua

DIVERSOS					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Budin de Pan	Gn 65mm lisa o molde bajo rejilla		150	40 a 45	
Masas Dulces / Bizcochuelos	Gn 65mm lisa o molde bajo rejilla		150	35 a 40	Cuanto mayor el espesor, mayor el tiempo.
Masas Saladas/ Tartas	Gn 65mm lisa o molde bajo rejilla		180	30 a 35	Cuanto mayor el espesor, mayor el tiempo.
Pan de Queso Mini	Gn 25mm lisa		170	17 a 20	
Pão de Queso Lunch	Gn 25mm lisa		150	25 a 30	
Petit Gateau	Molde individual bajo rejilla		230	5	
Papa Pré-Frita	Gn de metal expandido		220	10 a 12	Mover a los 5 min.
Gratinados			220	10 a 15	
Lasaña Refrigerada		*1* *2*	180 200	30 10	
Pizzas pre-cocinar			180	5	
Pizzas finalizar			220	6	
Papas Asadas	Gn metal expandido	*1* *2*	 220	20 10 a 15	Rociar con aceite y condimentar a gusto

BOVINOS					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Arrollado de Carne picada	Gn 25mm lisa		150	35	Retirar el papel alumínio para dorar
Bife a Milanesa	Gn metal expandido o rejilla	 	150 220	10 08 a 10	Agregar aceite al pan rallado
Bife Arrollado o Niños Envueltos	Gn 65mm lisa	 	200 200 200	90 20 90	Cocinar tapado Destapar y agregar salsa Cozinhar tapado
Guiso de Carne (cubos)	Gn 65mm lisa		200	20	Destapar y agregar legumbres pre cocidas y salsa
Bife Grillado	Rejilla		250	04 a 12	Cada 3 rejillas colocar 1 recipiente para grasa
Cuadril Grillado	Rejilla		220	06 a 12	Cada 3 rejillas colocar 1 recipiente para grasa
Cuadril Entero Pç 1,5 Kg	Gn 25mm lisa		180	25	Condimentar a gusto
Hamburguesas	Rejilla		220	08 a 10	Cada 3 rejillas colocar 1 recipiente para grasa
Kibe	Gn metal expandido		220	10 a 12	Rociar aceite
Albóndiga	25mm lisa		220	10 a 12	Retirar y cubrir con salsa
Giba Pç 2 Kg	Rejilla	 	110	180 150	Colocar Gn 65mm para retener liquidos
Costilla Bovina	Rejilla		180	10 a 20	Condimentar a gusto
Carnaza Cuadrada D	Rejilla	 	180	150 10 a 20	Colocar Gn 65mm para retener liquidos
Paleta/ Vacio/ Colita de Cuadril 1,5 Kg	Rejilla o Gn 25mm lisa		150	45 a 60	Colocar Gn 65mm para retener liquidos y condimentar a gusto
Rosbif	Rejilla		220	20	
Bifecitos de Hígado	Gn 25mm lisa		220	10 a 15	Mover en el medio del proceso y agregar los condimentos

BOVINOS					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Lomo (pieza)	Rejilla		180	30	Cada 3 rejillas colocar 1 recipiente para grasa
Medallón de Lomo	Rejilla		250	06 a 08	Cada 3 rejillas colocar 1 recipiente para grasa
Escalope de Lomo	Rejilla		250	06 a 08	Cada 3 rejillas colocar 1 recipiente para grasa
Tiras de lomo para Strognoff	Gn 25mm Lisa		250	07 a 10	

PORCINOS					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Lomo / Bondiola de Lomo (pç 1,5 a 2 Kg)	Rejilla	 	170 170	25 25	Cada 3 rejillas 1 recipiente para Grasa
Pernil Sin Cuero (7 Kg)	Rejilla		150	210	Caso quiera dorar utilizar 180°C aire caliente
Pernil Con Cuero Crocante (7 Kg)	Rejilla	 	80 210	210 35	Antes de la 2° etapa retirar y precalentar el horno a 210°C
Chicharrón	Rejilla ou Gn metal Expandido	 	 210	20 20	Antes de la 2° etapa retirar y precalentar el horno a 210°C
Lechon asado Crocante (10 a 12 Kg)	Grelha	 	80 210	150 30	Antes de la 2° etapa retirar y precalentar el horno a 210°C
Toscana	Rejilla o Gn metal expandido	 	 180	20 20	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para Grasa
Chuleta	Rejilla		220	15 - 20	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para Grasa
Bife Bondiola de Lomo	Rejilla		220	out/15	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para Grasa
Calabresa Fetiada	Gn metal expandido o Gn 25mm lisa		220	08/dez	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para Grasa

PORCINOS					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Costillitas	Gn metal expandido o Rejilla		210	20 out/15	Cada 2 rejillas 1 Recipiente para Grasa
Patas de Cerdo	Rejilla			150	Caso lo quiera crocante utilizar 210°C aire caliente

AVES					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Pata / Muslo	Rejilla		200	30 - 40	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para grasa. Usar en el condimento
Pata / Muslo Deshuesada	Rejilla		220	15 - 20	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para Grasa. Usar en el condimento
Pollo al Pajarito	Rejilla o Gn metal expandido		220	25 - 30	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para Grasa. Usar en el condimento
Filet de Pecho a la Milanesa (Suprema)	Rejilla o Gn metal expandido		200	out/15	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para grasa Agregar aceite al pan rallado
Pollo Rehogado	Gn 65mm Lisa		180	45	Usar en el condimento ingredientes con glucosa
Medallón de Pollo a la Parrilla	Rejilla o Gn metal expandido		220	10/dez	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para grasa
Steak	Rejilla o Gn metal expandida		200	12 – 15	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para grasa
Hamburguer	Rejilla o Gn metal expandido		220	10 – 12	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para grasa
Nuggets	Rejilla o Gn metal expandido		200	8 – 10	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para grasa
Albóndigas	Gn 25mm lisa		220	10/dez	Cubrir con salsa al final
Pavo de Navidad	Rejilla	 	150 180	45 – 60 20	Cada 3 rejillas 1 Recipiente para grasa

AVES					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÒN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Chester	Rejilla		150		
Tiras para Strognoff	Gn 25mm Lisa		180 250	20 07/out	Cada 3 Rejillas 1 Recipiente para grasa
Pollo Rellenado	Rejilla o Gn 25mm Lisa		180	60 - 70	Cada 3 Rejillas 1 Recipiente para grasa
Pollo Entero	Rejilla Torre		220	50 – 70	Cada 3 Rejillas 1 Recipiente para Grasa. Usar en el condimento
Pollo de Campo en Guiso	Gn 65 mm Lisa		150	90	
Pollo de Campo Asado	Rejilla Torre		150 160	60 30	Cada 3 Rejillas usar 1 Recipiente para grasa
Chorizo de Pollo	Rejilla o Gn Metal Expandido		 200	15 15	Cada 3 Rejillas usar 1 Recipiente para grasa

PESCADOS					
PRODUCTOS	**ACCESORIO**	**FUNCIÓN**	**TEMP(°C)**	**TIEMPO (min)**	**OBSERVACIONES**
Pescado Asado (hasta 2 Kg)	Rejilla o Gn 25 mm Lisa		180	40 – 50	Cada 3 Rejillas 1 Recipiente para grasa
Pescado a la Milanesa	Rejilla o Gn Metal Expandido		200	10/dez	Cada 3 Rejillas 1 Recipiente para grasa
Guiso de Pescado	Gn 65 mm Lisa		150	30	Cubrir con salsa al retirar
Filet de Pescado a la Parrilla	Rejilla		230	7 – 10	Cada 3 Rejillas 1 Recipiente para grasa
Camarón al Vapor	Gn Perforada			7 – 10	

HIGIENIZACIÓN

Para la limpieza del equipo, use un limpiador de horno, desincrustante o desengrasante.

Limpie el Horno diariamente, aún cuando lo estuviera usando para asar al vapor. La grasa residual puede provocar fuego dentro del horno.

ATENCIÓN:

Productos elaborados con amoniaco o hidróxido de sodio, limpiador convencional de horno, si usados, deben ser diluidos en la proporción de 4 partes de agua para una 1 parte de limpiador de horno.

ATENCIÓN:

Nunca use limpiador de horno que contenga pigmentos o aditivos ácidos.

ATENCIÓN:

- *No use agua fría sobre vidrio caliente.*
- *No use esponjas de acero, objetos punzantes o polvos abrasivos.*
- *En la superficie externa: no use agua.*
- *Siga el procedimiento: paño húmedo > paño con detergente > paño húmedo > paño seco.*
- *Si el horno queda por más de 6 horas desconectado, mantenga la puerta entreabierta.*

Para la limpieza del horno es necesaria la utilización de los Equipos de Protección Individual (EPI´s).

Guantes de Protección

Máscara de Protección

Anteojos de Protección

Delantal

Respete los siguientes pasos para una higienización completa:

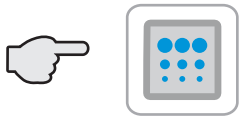
1) El horno debe estar en una temperatura inferior a 70°C.

- Para los modelos EC3 y EC3.2 utilice la manguera para lavado;
- En el modelo EC6 utilice la tecla Cool Down.

2) Retire todos los utensílios de dentro del horno.

Obs.: Solamente las rejillas pueden ser limpiadas en el mismo processo.

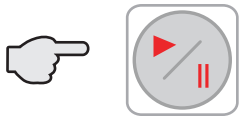
3) Presione la tecla higienización.

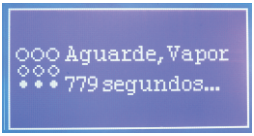


Mensaje Rocie desincrustrante.

Después del mensaje "Aplicar Desincrustrante", abra la puerta y rocie el desincrustrante dentro de la cámara.

4) Presione la tecla Play/Pause para comenzar el proceso.





Este procedimiento demora 13 minutos (780 segundos).

5) Al final del proceso el mensaje Finalice con Lavador aparece en la pantalla.

6) Utilice el lavador manual para remover completamente el desengrasante.

7) Si fuera necesario utilice una esponja para remover la suciedad más adherida.

ATENCIÓN:

- *El horno debe estar siempre limpio. La cámara interna debe tener apariencia de nueva y estar brillante.*
- *Caso el horno quede desconectado por 6 horas o más, manteng la puerta entreabierta.*

Anotaciones

Anotaciones

Rev 090209 - Código 030976

PRÁTICA
TECHNICOOK

Rodovia BR 459, km 101
Pouso Alegre - MG
CEP 37550-000
☎ 55 (35) 3449.1235
55 (35) 3449.1224
pratica@praticafornos.com.br
www.praticafornos.com.br